

⚠ 「ブロッコリー」代替についてのご案内

供給量の大幅な減少により、必要数量確保が非常に困難な状態となったため、下記食材をご用意しお届けさせていただきました。お客様には何卒ご事情、ご理解賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

メニュー	代替食材	分量(左から2人用、3人用、4人用)
11.11定番・楽定番	ぶなしめじ	1/2P、1P、1P
代替献立内容		チキンクリームシチュー

☆二重線 **====** で印した箇所が代替食材に変更した箇所となります。

- ・チキンクリームシチュー…………… 白丸○の番号です
- ・カリカリベーコンのさっぱりサラダ… 黒丸●の番号です

作り方

- ① じゃが芋、人参…乱切り
玉葱…くし形切り
ぶなしめじ…根元を切って食べやすくほぐす
- ② 鶏肉…塩、こしょうして小麦粉をまぶす
- ③ 鍋にバターを熱して②を炒め、①を加えてさらに炒め、水を加えて蓋をして中火で煮る。
- ④ 火が通ったら火を止め、シチューミックスを加えて混ぜ、再び弱火にかけてとろみがつくまで煮、こしょうを振る。
- ① コーン…ラップで包み、電子レンジ加熱(目安として20g約50秒)
貝割大根…根元を切って半分に切る
レタス…ちぎる
- ② ベーコン…短冊切り→キッチンペーパーを敷いた耐熱器に重ならないように並べ、キッチンペーパーをのせてラップをかけずに電子レンジ加熱(目安として2枚約1分30秒、焦げやすいので注意)
- ③ ①を盛り、②を散らし、合わせた④をかける。

②に使用する調理用材料の分量(左から2人用、3人用、4人用)

- ・塩、こしょう…少々、少々、少々
- ・小麦粉…大1/2、大2/3、大1

③に使用する調理用材料の分量(左から2人用、3人用、4人用)

- ・バター又マーガリン…大1/2、大2/3、大1
- ・水…500ml、700ml、1000ml

④に使用する調理用材料の分量(左から2人用、3人用、4人用)

- ・こしょう…少々、少々、少々

③に使用する調味料④の分量(左から2人用、3人用、4人用)

- ・さとう…小2/3、小1、大1/2
- ・酢…大2、大3、大4
- ・しょうゆ…小1/2、小2/3、小1
- ・サラダ油…大2/3、大1、大1 1/3